

O GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2019

A MICHELIN APRESENTA A SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2019, QUE INCLUI 18 RESTAURANTES COM ESTRELA E 32 BIB GOURMAND (🍷)

A Michelin apresenta a quarta edição do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo. A seleção de 2019 inclui 18 restaurantes com estrela e 32 restaurantes Bib Gourmand (🍷), entre eles se distinguindo os novos nomes da gastronomia. Com uma ampla variedade de produtos locais, a cozinha brasileira revela um elevado potencial, com um notável equilíbrio entre a tradição e a alta cozinha inovadora.

Nesta seleção aparecem, pela primeira vez, 3 novos restaurantes com 🍷, para celebrar a cozinha brasileira contemporânea: o **Cipriani**, no Palácio de Copacabana, com música ao piano ao vivo e vista para a piscina, ousa misturar Brasil com produtos italianos. O chef Aniello Cassese, de 32 anos, anteriormente no Gordon Ramsay, de Londres, oferece pratos tradicionais, como o vitello tonnato ou a tarta caprese. O **Oteque**, dirigido pelo chef Alberto Landgraf, foi distinguido com 🍷 pelo seu exclusivo menu gourmet. Os inspetores ficaram cativados pela personalidade de uma cozinha que presta homenagem ao peixe e ao marisco. O **Evvai**, dirigido pelo chef Luiz Filipe Souza, foi reconhecido pelas cuidadas texturas dos seus pratos e por uma hábil combinação de sabores. O estilo do chef reflete-se em pleno nesta cozinha brasileira.

O restaurante **D.O.M.**, do chef Alex Atala, conserva as suas 🍷🍷 graças a uma cozinha que revela os autênticos sabores brasileiros. Tal como o **Tuju**, cuja cozinha em vidro permite seguir a atividade do chef Ivan Ralston e da sua equipa. Após criar a sua própria horta no terraço, Ivan Ralston procura agora desenhar os seus próprios viveiros. Já é possível disfrutar de marisco fresco dos seus próprios aquários, com sistema de filtragem de água potável, uma lembrança da sua experiência no continente asiático. Nas cozinhas do **Oro**, o talento de Felipe Bronze confirma, mais uma vez este ano, as suas 🍷🍷. Nos seus dois menus de degustação, o chef presta homenagem à cozinha brasileira moderna, complementada por uma excelente carta de vinhos locais.

A distinção Bib Gourmand (🍷), símbolo de uma excelente relação qualidade-preço, destacou este ano 7 novos restaurantes. Estes estabelecimentos, como o restaurante **Corrutela**, conseguem o feito de criar uma cozinha contemporânea que se preocupa com a qualidade da comida e o meio ambiente. Dirigido por César Costa, este restaurante é sustentável do início ao fim e, portanto, dá resposta a um grande desafio: os pratos são compostos, principalmente, por verduras, peixes e mariscos, os resíduos orgânicos transformam-se em composto, o plástico foi banido em favor do vidro reciclado, e os painéis solares no teto fornecem eletricidade a todo o espaço.

No **Lilia**, o proprietário e chef Lucio Vieira serve produtos frescos selecionados cuidadosamente, com uma excelente relação entre qualidade e preço. Antigo membro do Grand Vefour, Pedro Marinho também oferece pratos a um preço razoável no seu restaurante **Pici Trattoria**. Após a sua carreira como advogada, antes de dedicar-se ao mundo da gastronomia, a chef Manuelle Ferraz formou a sua própria equipa para inaugurar o seu restaurante **A Baianeira**, onde oferece uma cozinha brasileira caseira e simples. Em certos dias, o menu muda para uma oferta mais gastronómica, incluindo pratos como os gnocchi de batata doce e requeijão de corte, assim como excelentes sobremesas.

Situado numa das principais ruas de São Paulo, o **Balaio IMS**, com quatro grandes mesas partilhadas, é um lugar modesto e sem grandes pretensões. O chef Marcelo Carvalho prepara cuidadosamente pratos típicos brasileiros, como frango grelhado, puré de mandioca e tempura de caruru (quiabo, cebola, camarões e nozes assadas). Entre os novos Bib Gourmand (🍷) encontra-se, também, o **Baru Marisqueria**, do chef Dagoberto Torres, onde reina o marisco com saborosas preparações à base de peixe fresco da zona cozinhado na grelha. Por fim, o restaurante **Komah**, com modernas influências coreanas, foi distinguido pelas finas texturas e sabores dos seus pratos. O chef Paulo Shin, que trabalhou anteriormente em estabelecimentos de renome, joga com notas doces e condimentadas, como o prato de arroz salteado com kimchi (pimentos e verduras lactofermentados) e omelete cremosa.

A seleção do guia MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2019 inclui:

- 18 restaurantes com estrela:
 - o 15 restaurantes com 🌟 (3 novos)
 - o 3 restaurantes com 🌟🌟
- 32 Bib Gourmand (🍷) (7 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 117 400 pessoas e dispõe de 122 centros de produção em 26 países que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).